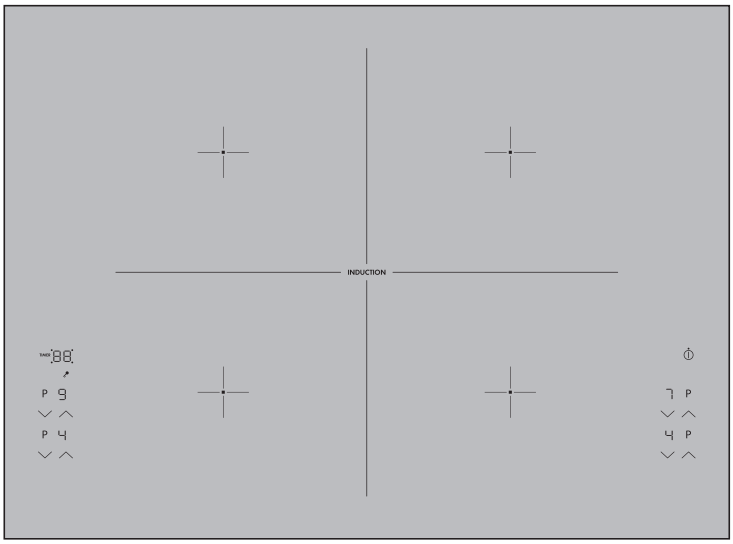
VOSS

Monterings- og brugsanvisning



Induktions-glaskeramisk-kogezone

DIK 2470-UR

Kære kunde

Læs denne brugsanvisning grundigt igennem.
Vær særlig opmærksom på afsnittet “Sikkerhedsanvisninger” på de første sider. Opbevar denne brugsanvisning til evt. senere brug. Sørg for, at den følger med apparatet, hvis det overdrages til andre.

Følgende symboler anvendes i teksten:

Sikkerhedshenvisninger
Advarsel: Anvisninger vedrørende din personlige sikkerhed.
Vigtigt: Anvisninger vedrørende undgåelse af skader på apparatet.

Anvisninger og nyttige tips

Miljøoplysninger

1. Disse tal fører dig trin for trin gennem betjeningen af apparatet.

2. …

3. …

Ved eventuelle fejl indeholder denne brugsanvisning henvisninger, så du kan rette fejlen selv, se afsnittet “Hvad man skal gøre, hvis...”.

Indhold

Brugsanvisning 4

Sikkerhed 4

Beskrivelse af apparatet 5
Udstyr til kogeplade 5
Oversigt over betjeningspanelet 6
Finger touch-taster (sensorfelter) 6
Indikatorer 7
Restvarmeindikator 7

Betjening af apparatet 8
Tænde og slukke for apparatet 8
Indstille kogetrin 8
Brug af opkogningsautomatik 9
Låse betjeningspanel/ophæve låsning 9
Brug af børnesikring 10
Slå power-funktion til og fra 11
Brug af uret 12
Madlavning over to kogezoner 14
Sikkerhedsfrakobling 14

Koge- og stegetips 15
Kogegrej til induktionskogezoner 15
Energispareråd 15
Praktiske eksempler på madlavning 16

Rengøring og vedligeholdelse 17

Hvad skal man gøre, hvis 18

Bortskaffelse 19

Monteringsvejledning 20

Montering, med overlæg 21

Planmontering 24
Typeskilt 27

Garantibetingelser 28

Kundeserviceadresser 29

Service 31

Brugsanvisning

⚠ Sikkerhed

Disse anvisninger bør overholdes, da eventuelle skader i garantiperioden ellers ikke dækkes.

CE Dette apparat overholder følgende EU-direktiver:

– 73/23/EØF af 19.02.1973 Lavspændingsdirektivet
– 89/336/EØF af 03.05.1989 Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet, som ændret ved direktiv 92/31/EØF
– 73/23/EØF af 19.02.1973 Direktiv om CE-mærkning

Anvendelsesformål

- Apparatet må kun bruges til normal husholdningsmæssig tilberedning af mad (kogning og stegning).
- Apparatet må ikke bruges som arbejds- eller frasætningsplads.
- Det er ikke tilladt at ombygge eller ændre apparatet.
- Brændbare væsker, letantændeligt materiale eller ting, der kan smelte (f.eks. folie, kunststof, aluminium) må ikke anbringes eller opbevares på eller tæt ved apparatet.

Børns sikkerhed

- Hold altid småbørn væk fra apparatet.
- Større børn må kun arbejde ved apparatet under en voksens vejledning og opsyn.
- Vi anbefaler, at man slår børnesikringen til, så mindre børn og husdyr ikke af vanvare kan tænde for apparatet.

Generelt om sikkerhed

- Montering og tilslutning af apparatet må kun foretages af en faguddannet og autoriseret montør.
- Indbygningsapparater må kun indbygges og anvendes i passende standardindbygningsskabe og bordplader.
- Ved driftsforstyrrelser eller skader i glaskeramikken (brud, ujævnheder eller revner) skal der slukkes for apparatet, og forbindelsen til nettet skal afbrydes for at forebygge risikoen for elektrisk stød.
- Reparationer må kun udføres af en faguddannet og autoriseret installatør.

Sikkerhed under brug

- Fjern mærkater og beskyttelsesfolie fra glaskeramikken.
- Der er risiko for forbrændinger, hvis der ikke udvises forsigtighed under arbejde ved komfuret.
- Kabler fra el-komfurer må ikke kunne komme i nærheden af varme overflader, f.eks. på komfur eller kogegrej.
- Overophedet fedt og olie selvantændes meget let. Madlavning med fedt eller olie (f.eks. pommes frites) må ikke foregå uden opsyn.
- Sluk altid for kogezonerne, når de ikke er i brug.
- Brugere med implanterede pacemakere bør holde en afstand mellem overkrop og tændte induktionskogezoner på mindst 30 cm.
- Perigo de queimaduras! Não colocar objectos metálicos como, por exemplo, facas, garfos, colheres e tampas de panelas sobre a superficie da placa, pois estes poderão aquecer.

Sikkerhed ved rengøring

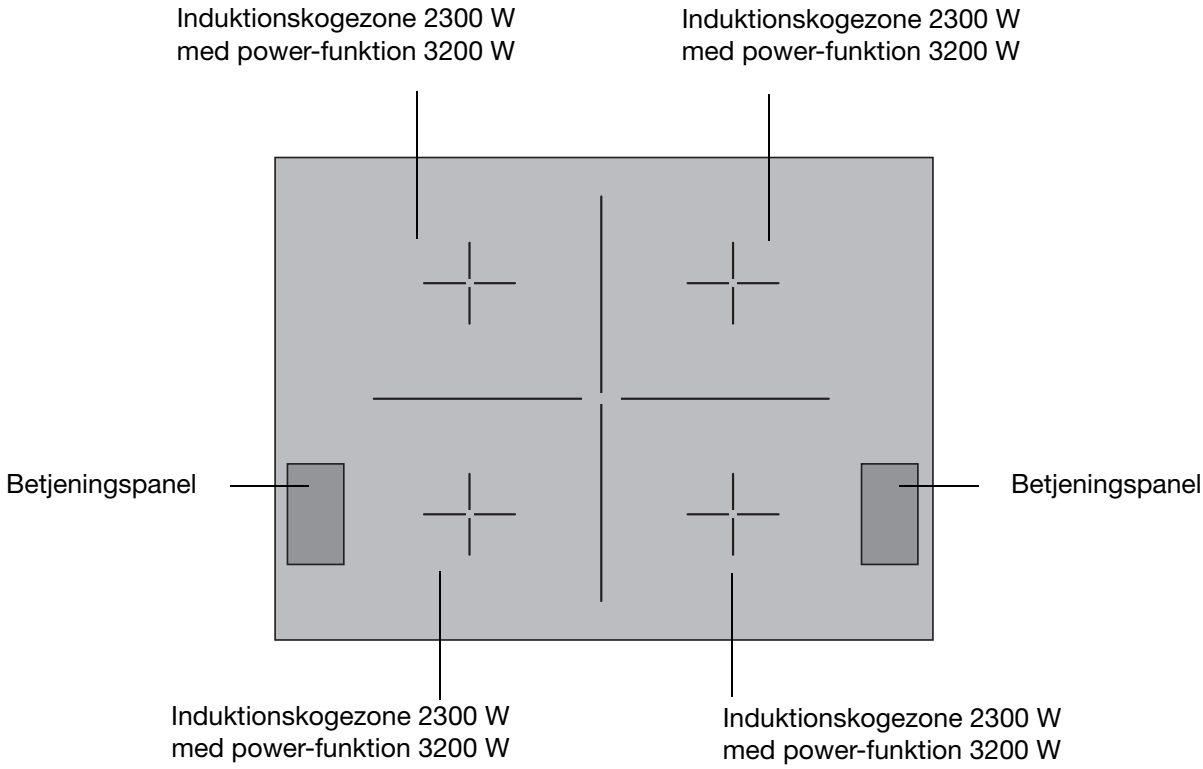
- Inden rengøring skal der slukkes for apparatet, og det skal være kølet af.
- Af sikkerhedsgrunde er det ikke tilladt at rengøre apparatet med damp- eller højtryksrenser.

Undgå at beskadige apparatet

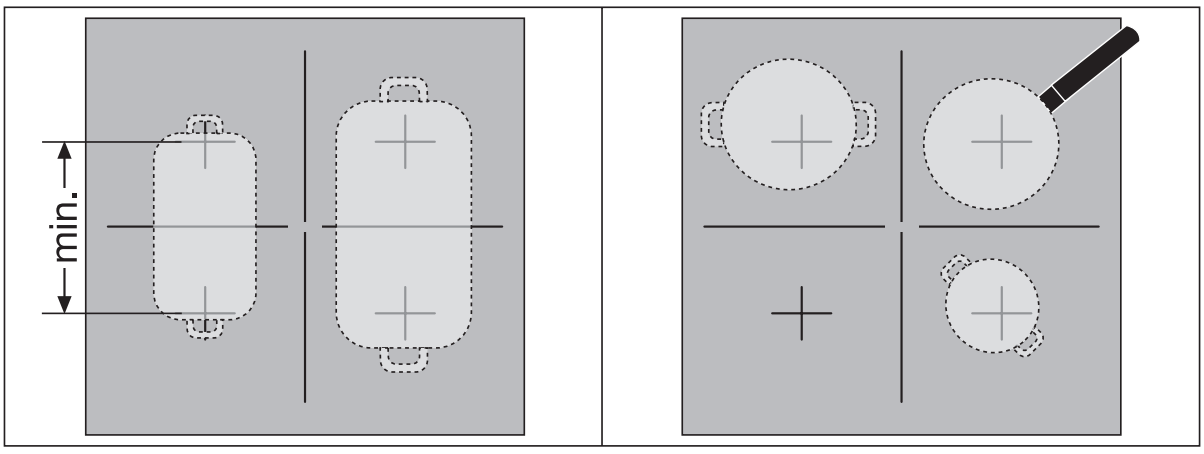
- Glaskeramikken kan tage skade, hvis der falder noget ned på den.
- Knubs fra kogegrej kan beskadige kanten af glaskeramikken.
- Hvis et kogekar med defekt bund køres hen over glaskeramikken, kan den blive ridset; det gælder også kogekar af støbejern eller støbt aluminium.
- Ting der kan smelte og koge over kan brænde sig fast i glaskeramikken og bør fjernes omgående.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står en tom gryde eller pande på den.
- Undgå, at gryder og pander koger tørre. Det kan beskadige kogegrejet eller den glaskeramiske plade.
- Udluftningsspalten på 5 mm mellem bordpladen og køkkenelementet nedenunder må ikke dækkes til.

Beskrivelse af apparatet

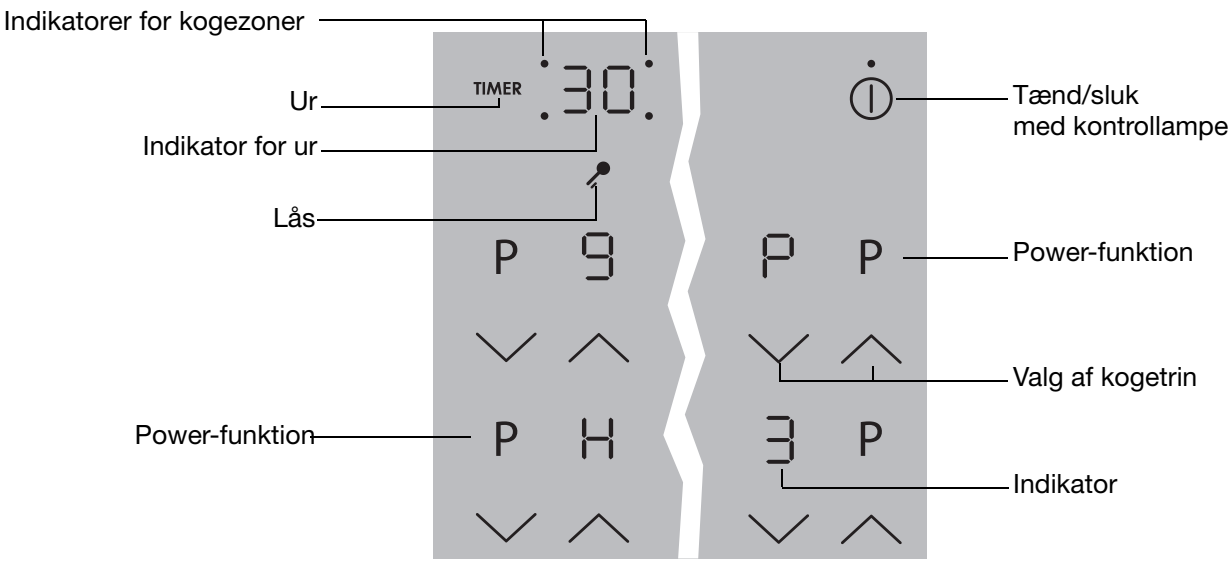
Udstyr til kogeplade



Kogesektionen er inddelt i fire kogezoner. Under den glaskeramiske plade sidder der en induktionsvarmer under hver kogezone. Midten af hvert varmelegeme er markeret med et kryds på glaskeramikken. Kogekar kan placeres på kogezonerne efter behag. Dog skal kryds-markeringen altid være helt dækket af kogekarret.
Kogekarrets bund skal have en diameter på 130-210mm.
Større kogekar (f.eks. et stegefad) kan opvarmes med to kogezoner på én gang. I så fald skal kogekarret mindst dække midten af begge kogezoners kryds-markeringer.



Oversigt over betjeningspanelet



Finger touch-taster (sensorfelter)

Apparatet betjenes med finger touch-taster (sensorfelter). Funktionerne styres ved at berøre finger touch-tasterne, og de bekræftes med indikatorer og signaler (toner).
Finger touch-tasterne skal berøres oppefra, uden at dække nabotaster.

Finger touch-taste (sensorfelt)		Funktion
⏻	Tænd/sluk	Tænde og slukke for apparatet
⌃	Øge indstillinger	Øge kogetrin/-tid
⌄	Mindske indstillinger	Mindske kogetrin/-tid
TIMER	Ur	Ur, valg af funktion
🔒	Lås	Låse betjeningspanel/ophæve låsning
P	Power	Slå power-funktion til/fra

⚠ **Advarsel!** Risiko for forbrænding ved strålevarme. Ved længere tids tilberedning i større kogekar på de forreste kogezoner kan sensorfelterne blive varme. Forsigtig, når sensorfelterne berøres

Indikatorer

Indikator		Beskrivelse
0		Kogezonen er slukket
u	Trin til varmholdning	Trin til varmholdning
1 - 9	Kogetrin	Kogetrin er indstillet
A	Opkogsautomatik	Opkogsautomatik er slået til
E	Fejl	Der er forekommet en fejlfunktion
F	Gryderegistrering	Kogegrejet er uegnet / bunden er for lille, eller der er ikke sat kogegrej på kogezonen
H	Restvarme	Kogezonen er stadig varm
L	Børnesikring	Lås/børnesikring er slået til
P	Power	Power-funktionen er slået til
-	Sikkerhedsfrakobling	Sikkerhedsfrakobling slået til

Restvarmeindikator

Advarsel! Forbrændingsrisiko ved restvarme. Når der er slukket for kogezonerne, varer det nogen tid, inden de er kølet af. Hold øje med restvarmeindikatoren H.

Man kan udnytte restvarmen til at smelte madvarer og holde maden varm.

Induktionskogezonerne overfører den nødvendige varme til tilberedningen direkte til kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes kun af den varme, der kastes tilbage fra kogegrejet.
Alt efter temperaturen i elektronikken kobles **blæseren** automatisk til og fra.

Betjening af apparatet

Induktionskogezoner skal bruges med velegnet kogegrej.

Tænde og slukke for apparatet

	Betjeningspanel	Indikator	Kontrollampe
Tænde	Berør ⏻ i 2 sekunder	0 / H	lyser
Slukke	Berør ⏻ i 1 sekund	H / ingen	slukkes

Når der er tændt for apparatet, skal der inden ca. 10 sekunder vælges kogetrin eller funktion; ellers slukkes der automatisk for apparatet.

Indstille kogetrin

	Betjeningspanel	Indikator
Øge	Berør ∧.	u til 9 / P
Mindske	Berør ∨.	9 til 0
Slukke	Berør samtidig ∧ og ∨	0

Hold-varmt-trinnet u ligger mellem 0 og 1.
Det bruges til at holde maden varm.

Brug af opkogningsautomatik

Trin	Betjeningspanel	Indikator
1.	Indstil maksimalt trin	9 / P
2.	Vent et øjeblik	9 / P
3.	Berør ^	A
4.	Berør v og indstil det ønskede kogetrin	8 til 1 / u efter 3 sekunder A

Alle kogezoner har opkogningsautomatik. Opkogningsautomatikken indstiller kogezonen til fuld effekt et vist stykke tid og skifter så automatisk til det indstillede kogetrin.

Hvis man under det automatiske opkog A vælger et højere kogetrin, f.eks. fra 3 til 5, afpasses opkogningstiden efter det nye kogetrin.

Varigheden af det automatiske opkog afhænger af det indstillede kogetrin.

Kogetrin	Varigheden af det automatiske opkog [min:sek]
u	0:10
1	0:10
2	0:10
3	3:10
4	5:50
5	10:10
6	2:00
7	2:30
8	2:50
9	---

Låse betjeningspanel/ophæve låsning

Når som helst under madlavningen kan man låse betjeningspanelet (undtagen tasten “Tænd/sluk”). Derved undgår man at ændre indstillingerne, hvis man f.eks. tørrer betjeningspanelet af med en karklud.

	Betjeningspanel	Indikator
Tænde	Berør 🔑.	L (i 5 sekunder)
Slukke	Berør 🔑.	tidligere indstillet kogetrin

Når der slukkes for komfuret, kobles låsetasten automatisk fra.

Brug af børnesikring

Børnesikringen bruges til at hindre, at der tændes for apparatet.

Tilkobling af børnesikring

Trin	Betjeningspanel	Indikator/signal
1.	⏻ Tænd for apparatet (uden at indstille kogetrin)	0
2.	Berør 🔧, til der kommer et signal	Signal (tone)
3.	Berør ^.	L
Komfuret slukkes. Børnesikring er slået til.		

Frakobling af børnesikring

Trin	Betjeningspanel	Indikator/signal
1.	⏻ Tænde for komfuret	L
2.	Berør 🔧, til der kommer et signal	Signal (tone)
3.	Berør v.	
Komfuret slukkes. Og børnesikringen er slået fra.		

Ignorere børnesikring

Denne funktion bruges til at koble børnesikringen fra, så apparatet kan bruges en enkelt gang; bagefter er børnesikringen stadig slået til.

Trin	Betjeningspanel	Indikator/signal
1.	⏻ Tænde for komfuret	L
2.	Berør samtidig ^ og v	0 / signal (tone)
Apparatet kan bruges normalt indtil der atter slukkes for det.		

Slå power-funktion til og fra

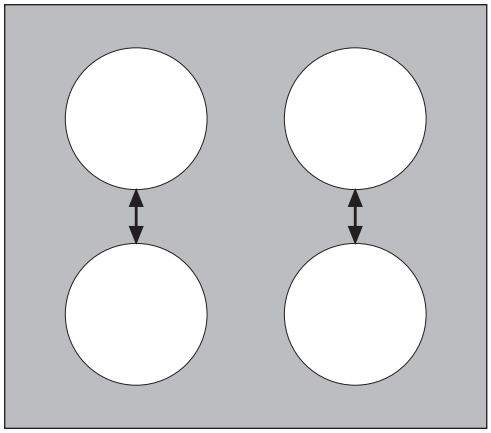
Power-funktionen P giver induktionskogezonerne ekstra effekt, når f.eks. en større mængde vand hurtigt skal bringes i kog.
Power-funktionen virker i 10 minutter. Derefter vender induktionskogezonen automatisk tilbage til kogetrin 9.

	Betjeningspanel	**Indikator**
Tænde	Berør P.	P
Slukke	Berør P.	9
	Berør ∨.	9

Når power-funktionen afsluttes, vender kogezonerne automatisk tilbage til det tidligere valgte kogetrin.

Power-Management (effektstyring)

Kogezonerne har en maksimal effekt.
Hvis effektområdet overskrides, når power-funktionen slås til for en kogezone, sætter Power-Management kogetrinnet ned på en anden kogezone.
I 1 minut skifter indikatoren for denne kogezone mellem det indstillede og det højeste mulige kogetrin. Derefter vises det faktiske kogetrin.



Eksempel:

Sidst tændte kogezone	**Anden kogezone**		
indstillet kogetrin	indstillet kogetrin	indikator:	faktisk kogetrin
P	9	skiftevis 5 og 9	5
9	9	skiftevis 7 og 9	7
8	8	8	8

Brug af uret

Alle kogezoner råder samtidig over én af de to urfunktioner.

Funktion	Betingelse	Resultat, når tiden er gået
Automatisk slukkefunktion	når der er indstillet kogetrin	signal (tone) 00 blinker kogezone slukkes automatisk
Minutur	ved kogezoner, der ikke er i brug	signal (tone) 00 blinker

Når der slukkes for en kogezone, slukkes der samtidig for den valgte urfunktion.

Hvis man samtidig indstiller minuturet og et kogetrin for denne kogezone, slukkes kogezonen, når den indstillede tid er gået.

Vælge kogezone

Trin	Betjeningspanel	Indikator
1.	Berør TIMER 1 gang	Kontrollampen for den første kogezone blinker
2.	Berør TIMER 1 gang	Kontrollampen for den anden kogezone blinker
3.	Berør TIMER 1 gang	Kontrollampen for den tredje kogezone blinker
4.	Berør TIMER 1 gang	Kontrollampen for den fjerde kogezone blinker

Varmetrin-indikatoren for den valgte kogezone er slukket, mens der kan indstilles en tid på minuturet (timer-funktion).

Når kontrollampen blinker langsommere, vises varmetrin-indikatoren igen, og varmetrinnet kan igen indstilles eller ændres.

Hvis der er indstillet flere urfunktioner, vises efter nogle sekunder den urfunktion, hvor resttiden er kortest, og den tilhørende kontrollampe blinker.

Indstille tid

Trin	Betjeningspanel, felt	Indikator
1.	Vælg TIMER kogezone	Kontrollampen for den valgte kogezone blinker
2.	Berør ⌃ eller ⌄ for den valgte kogezone	00 til 99 minutter
Efter nogle sekunder blinker kontrollampen langsommere. Tiden er indstillet. Uret tæller ned.		

Slå timer-funktion (stopur) fra

Trin	Betjeningspanel	Indikator
1.	TIMER Vælg kogezone	Kontrollampen for den valgte kogezone blinker hurtigere. Resttid bliver vist
2.	Berør ⌄ for den valgte kogezone	Der tælles baglæns ned til 00.
	Berør samtidig ⌃ og ⌄ for den valgte kogezone	Displayet viser 00
Kontrollampen slukkes. Timer-funktionen for den pågældende kogezone er slået fra.		

Ændre tid

Trin	Betjeningspanel, felt	Indikator
1.	Vælg TIMER kogezone	Kontrollampen for den valgte kogezone blinker hurtigere Den resterende kogetid for en kogezone vises
2.	Berør ⌃ eller ⌄ for den valgte kogezone	01 til 99 minutter
Efter nogle sekunder blinker kontrollampen langsommere. Tiden er indstillet. Uret tæller ned.		

Vise resterende kogetid for en kogezone

Trin	Betjeningspanel, felt	Indikator
1.	Vælg TIMER kogzone	Kontrollampen for den valgte kogezone blinker hurtigere Den resterende kogetid for en kogezone vises
Efter nogle sekunder blinker kontrollampen langsommere.		

Slå signal (tone) fra

Trin	Betjeningspanel, felt	Signal (tone)
1.	Berør TIMER .	Bekræft-tone
Signalet ophører		

Madlavning over to kogezoner

Store gryder og lignende kan opvarmes med to kogezoner på én gang. I så fald bruger man de to kogezoner i henholdsvis venstre eller højre side af kogesektionen.

1. Sæt kogekarret på begge zoner, så det dækker lige meget af zonerne.
   Begge kryds-markeringer skal mindst være dækket til midten.
2. Indstil begge kogezoner på samme trin (højst trin 8).

Alt efter kogekarrets art kan der være forskel på varmefordelingen. Resultatet bliver bedst, hvis man bruger kogekar med tyk og plan bund.

Sikkerhedsfrakobling

Kogesektion

- Der skal vælges kogetrin for en kogezone højst 10 sekunder efter, at der er tændt for kogesektionen. Ellers slukkes der automatisk for kogesektionen.
- Hvis et eller flere sensorfelter dækkes i mere end 10 sekunder af ting (gryde, grydelap o.l.), lyder et signal og kogefeltet slukker automatisk.
- Når der slukkes for alle kogezoner, slukkes der automatisk for kogesektionen efter ca. 10 sekunder.

Betjeningspanel

- Der lyder et signal, hvis et eller flere sensorfelter dækkes til i over 10 sekunder, når der er slukket for kogesektionen. Tonen slås automatisk fra, når sensorfelterne ikke længere er dækket til.

Induktionskogezonerne

- Ved overophedning (f.eks. hvis en gryde er kogt tør) slukkes den pågældende kogezone af sig selv. [-] bliver vist. Kogezonen kan først bruges igen, når den har været sat på 0 og er kølet af.
- Hvis der bruges uegnet kogegrej, blinker [F] i kogezonens indikator, og efter 2 minutter slukkes indikatoren.
- Hvis der efter nogen tid ikke bliver slukket for en kogezone eller ændret kogetrin, slukkes der automatisk for denne kogezone. [-] bliver vist. Kogezonen kan først bruges igen, når den har været sat på 0.

Kogetrin	Frakobling efter
u, 1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 time

Koge- og stegetips

Oplysning om akrylamid
Ifølge de nyeste videnskabelige undersøgelser kan kraftig bruning/ristning af – specielt stivelsesholdige – madvarer medføre en sundhedsrisiko på grund af stoffet akrylamid. Derfor anbefaler vi at tilberede maden ved lavest mulig temperatur og undgå kraftig bruning.

Kogegrej til induktionskogezoner

Kogekarrets materiale

Materiale	egnet
stål, emaljeret stål	ja
støbejern	ja
rustfrit stål	hvis producenten angiver, at det er egnet
aluminium, kobber, messing	---
glas, stentøj, porcelæn	---

Kogegrej, der egner sig til induktionskogezoner, er mærket fra producentens side.

Test af egnethed
Kogegrej er egnet til induktion, hvis ...
- ... noget vand opvarmes på kort tid på en induktionskogezone ved varmetrin 9.
- ... en magnet bliver siddende på kogekarrets bund.

Nogle typer kogegrej laver lyde, når de bruges til madlavning på induktionskogezoner. Den slags lyde betyder ikke, at der er noget galt med apparatet, og de påvirker overhovedet ikke funktionen.

Kogekarrets bund
Kogekarrets bund skal være så tyk og plan som muligt

Grydediameter
Inden for visse grænser afpasses induktionskogezoner automatisk efter bunden i kogekarret. Dog skal den magnetiske del af kogekarrets bund have en mindstediameter, alt efter kogezonens størrelse.
Kogekar er uegnede, hvis bunden har en diameter på under 12 cm.

Energispareråd

Sæt kogegrejet på, inden der tændes for kogezonen.

Læg altid låg på kogegrejet, når det er muligt.

Praktiske eksempler på madlavning

Angivelserne i de følgende tabeller er omtrentlige.

Varme-trin	Tilberedning	egnet til	Tilb.tid	Råd / Tips
0		Indstilling: 'Slukket'		
⎵	**Varmetrin**	Holde færdige retter varme	efter behov	Med låg
1-2	**Smeltning**	Hollandaisesovs, smelte smør, chokolade, husblas	5-25 min.	Rør jævnligt i maden
	Stivne	Soufflé, æggekage	10-40 min.	Tilberedes med låg
2-3	**Madvarer, der opsuger væde**	Mørkogning af ris- og mælkeretter Opvarmning af færdigretter	25-50 min.	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris; mælkeretter omrøres jævnlig under tilberedningen
3-4	**Dampning** **Grydestegning**	Dampning af grøntsager, fisk Grydestegning af kød	20-45 min.	Grøntsager tilsættes lidt væde (nogle spiseskefulde)
4-5	**Kogning**	Dampning af kartofler	20-60 min.	Brug så lidt væde som muligt, f.eks.: højst ¼ l vand til 750 g kartofler
		Tilberedning af større mængder mad, sammenkogte retter og supper	60-150 min.	Op til 3 l væske plus ingredienser
6-7	**Skånsom stegning**	Schnitzler, cordon bleu, koteletter, frikadeller, middagspølser, lever, opbagt sovs, æg, æggekage, æbleskiver	bages efterhånden	Vendes undervejs
7-8	**Stegning ved kraftig varme**	Kartoffelkroketter, mørbradbøffer, steaks	5-15 min. pr. pandefuld	Vendes undervejs
9	**Opkogning** **Bruning** **Friture-kogning**	Opvarmning af store mængder vand, kogning af pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites		

Power-funktionen egner sig til hurtig opvarmning af store mængder væske.

Rengøring og vedligeholdelse

Forsigtig! Forbrændingsrisiko ved restvarme.

Bemærk! Skarpe og skurende rengøringsmidler skader apparatet. Rengør apparatet med vand og opvaskemiddel.

Bemærk! Rester af rengøringsmidler skader apparatet. Fjern rester med vand og opvaskemiddel.

Rengør apparatet, hver gang det har været i brug.

1. Tør apparatet af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
2. Tør efter med en ren klud.

Fjern fastsiddende snavs

1. Sæt en glasskraber skråt ned mod glaskeramikken.
2. Fjern snavs ved at lade skraberens blad glide ind under det.
3. Tør apparatet af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
4. Tør efter med en ren klud.

	fjernes		
Snavsets art	**straks**	**efter afkøling**	**med**
Sukker, sukkerholdig mad	ja	---	Glasskraber*
Kunststof, stanniol	ja	---	
Kalk- og vandrande	---	ja	Pudsemiddel til glaskeramik eller rustfrit stål*
Fedtstænk	---	ja	
Metalskinnende misfarvninger	---	ja	

*Glasskrabere og pudsemiddel til glaskeramik eller rustfrit stål fås i hvidevareforretninger

Fastsiddende snavs fjernes med et pudsemiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.

Skrammer eller mørke pletter i glaskeramikken kan ikke fjernes; men de betyder ikke noget for apparatets funktion.

Hvad skal man gøre, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Udbedring
Man kan ikke tænde for kogezonerne, eller de virker ikke	Der er gået over 10 sekunder siden der blev tændt for apparatet	Tænd igen.
	Låsen er slået til [L]	Slå låsen fra (se kapitlet ”Låse betjeningspanel/ophæve låsning“)
	Børnesikringen er slået til [L]	Slå børnesikringen fra (se under ”Brug af børnesikring“)
	Du har rørt ved flere sensorfelter samtidig	Berør kun ét sensorfelt
	Sikkerhedsfrakoblingen er blevet udløst	Hvis der ligger noget på betjeningspanelet (gryde, grydelap eller lignende): Fjern det. Tænd for apparatet igen
Restvarmeindikatoren viser ikke noget	Der har kun været tændt for kogezonen i kort tid, så den endnu ikke er varm	Hvis kogezonen er varm: Ring til kundeservice.
Opkogningsautomatikken bliver ikke slået til	Der er stadig restvarme på kogezonen [H]	Lad kogezonen køle af
	Det højeste kogetrin er valgt [9]	Det højeste kogetrin har samme effekt som opkogningsautomatikken
Sensorfelterne bliver meget varme	Kogekarret er for stort eller står for tæt på betjeningsfunktionerne	Sæt kogekarret midt på en af de fire kogezoner. Sæt så vidt muligt store kogekar på de bageste kogezoner.
Gentaget signal (6 gange); apparatet slukkes automatisk	Et eller flere sensorfelter har været dækket i over 10 sekunder	Fjern det, der dækker sensorfeltet/-felterne
Der udsendes et signal, mens der er slukket for komfuret	Betjeningspanelet er helt eller delvis dækket af en genstand	Fjern den pågældende genstand
Der lyder et signal; der tændes automatisk for maskinen og slukkes efter 5 sekunder; efter 5 sekunder lyder der igen et signal	Sensorfeltet tænd/sluk er dækket til, f.eks. af en karklud	Læg ikke noget på betjeningspanelet
Indikatoren skifter mellem to kogetrin	Power-Management (effektstyring) mindsker effekten på denne kogezone	Se afsnittet ”Slå power-funktion til/fra”
	Effektstyringen er aktiveret. Maksimal belastning nået på denne side	Brug kogezonerne på den anden side
[F] blinker	Uegnet kogegrej	Brug egnet kogegrej
	Der står ikke kogegrej på kogezonen	Sæt kogegrej på kogezonen
	Kogekarrets bund har for lille diameter til denne kogezone	Brug egnet kogegrej (mindst 120 mm diameter)
	Kogekarret dækker ikke kryds-markeringen helt	Stil kogekarret, så krydset er midt under bunden.
[-] lyser	Kogezonens varmesikring er blevet udløst	Sluk for kogezonen Tænd atter for kogezonen
	Sikkerhedsfrakobling er blevet udløst	Sluk for kogezonen Tænd atter for kogezonen

Problem	Mulig årsag	Udbedring
E og tal bliver vist	Fejl i elektronikken	Kobl apparatet fra nettet i nogle minutter (tag sikringen ud af tavlen) Hvis apparatet igen viser E: Tilkald service

Hvis nævnte forslag til at afhjælpe problemet ikke virker: Henvend Dem til forhandleren eller til kundeservice.

Advarsel! Reparationer må kun udføres af en faguddannet installatør. Hvis apparatet repareres af en ikke-sagkyndig, kan det medføre betydelig risiko for brugeren.

Ved fejlbetjening er besøg af Kundeservice eller forhandlerens tekniker ikke gratis, heller ikke i garantiperioden.

Bortskaffelse

Emballage

Emballagematerialerne er nedbrydelige og kan genanvendes. Kunststofdele er mærket, f.eks. >PE<, >PS< osv. Bortskaf emballagemateriale på den kommunale genbrugsstation, og brug mærkningen til at finde den rigtige affaldscontainer.

Udtjent apparat

Symbolet på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produktet er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

Monteringsvejledning

Sikkerhed

De i forbrugslandet gældende love, bestemmelser, retningslinjer og standarder skal overholdes (sikkerhedsbestemmelser, korrekt og reglementeret genanvendelse osv.).
Montering må kun udføres af en autoriseret installatør.
Mindsteafstandene til andre apparater og skabe skal overholdes.
Der skal monteres en varmefast afskærmning under apparatet.
Snitfladerne i bordpladens udskæring skal beskyttes mod fugt med et passende tætningsmateriale.
Tætningsmaterialet skal slutte tæt, uden revner mellem apparat og bordplade.
Ved indbygning skal apparatets underside afskærmes mod damp og fugt, f.eks. fra en opvaskemaskine eller ovn.
Undgå montering af apparatet umiddelbart ved siden af døre og under vinduer. Døre og vinduer, der springer op, kan ellers rive varme gryder og pander ned fra kogezonen.

⚠ **ADVARSEL!**
Risiko for elektrisk stød.

- Der er spænding på nettilslutningsklemmen.
- Tilslutningsklemmen til lysnettet skal gøres spændingsfri.
- Overhold tilslutningsdiagrammet.
- Overhold sikkerhedsforskrifter for el-arbejde.
- Berøringsbeskyttelse skal sikres ved at udføre indbygningen fagmæssigt korrekt.
- Lad den elektriske tilslutning udføre af en autoriseret installatør.

⚠ **BEMÆRK!**
Skader ved elektrisk stød.
Løse og uprofessionelt udførte stikforbindelser kan medføre, at klemmen bliver overophedet.

- Klemmeforbindelser skal udføres fagmæssigt korrekt.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Ved 1- eller 2-faset tilslutning skal der i hvert tilfælde bruges det tilhørende nettilslutningskabel, Type HO5BB-F Tmax 90° (eller højere).
- Hvis apparatets nettilslutningskabel bliver beskadiget, skal det udskiftes med et særlig tilslutningskabel (Type H05BB-F Tmax 90° eller højere). Det bestilles hos vor kundeservice.

I den elektriske installation er der en anordning, der gør det muligt at separere apparatet med en kontaktåbningsvidde på min. 3 mm flerpolet fra nettet.
Egnet til dette formål er f.eks. LS-kontakt, sikringer (skruesikringer skal tages ud af fatningen), FI-kontakt og kontaktor.

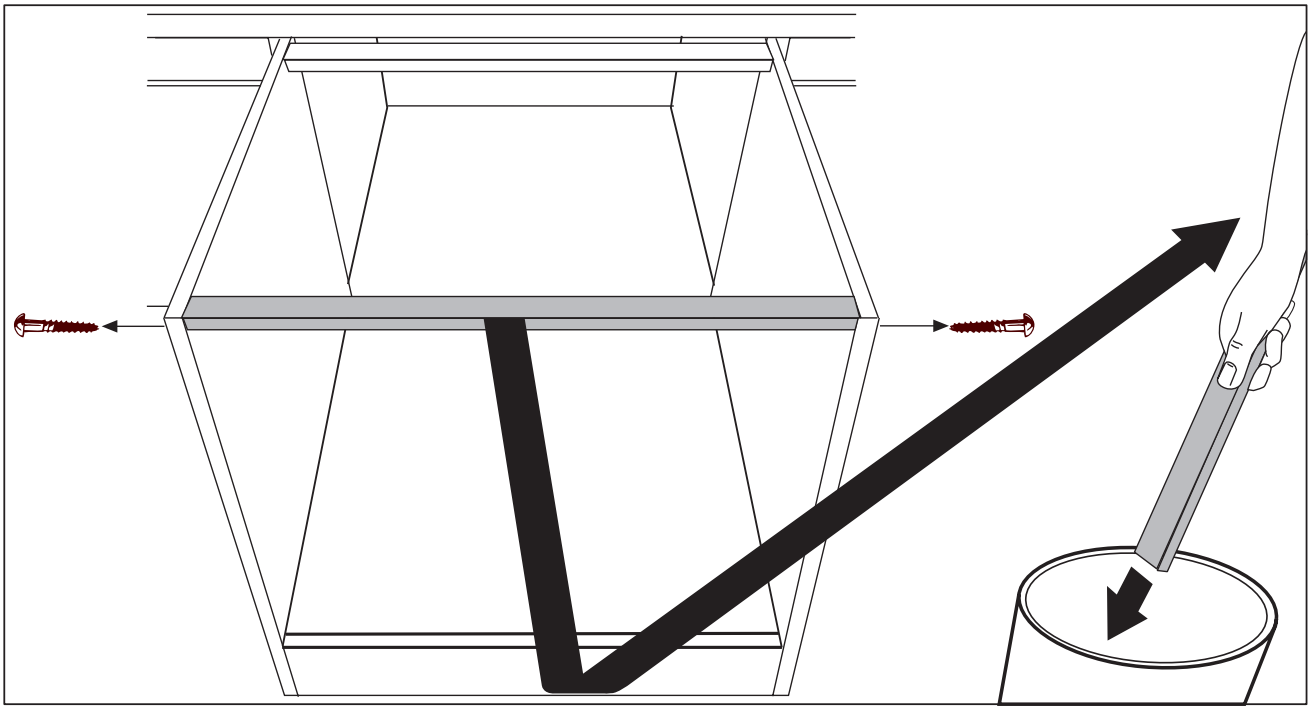
Montere selvklæbende tætningsliste i fals

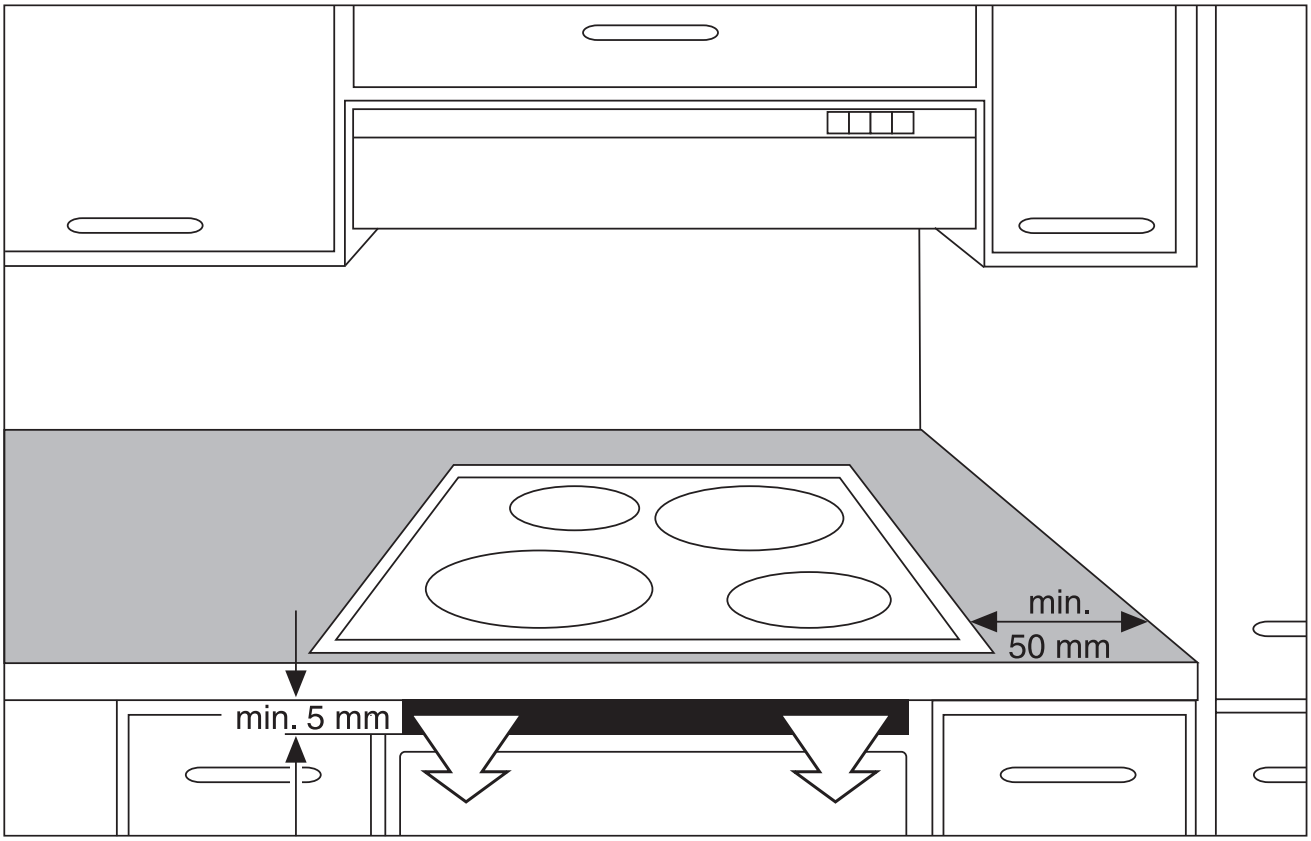
- Rens falsen i bordpladen.
- Sæt den klæbende side af den medfølgende tætningsliste på oversiden af falsen, langs udskæringen i bordpladen.
  – Skær tætningslisten i fire stykker af samme længde som siderne på falsen.
  – Skær enderne på tætningslisterne i smig i alle fire hjørner. Enderne må ikke overlappe hinanden.
  – Sørg for, at samlingerne i hjørnerne er helt tætte, så der ikke kan komme silikonefugemasse på undersiden af glaskeramikken, når der fuges.
  – Tætningslisten må ikke strækkes, når den sættes på.
- Til plan montering bruges den tætningsliste, der måler 10x2mm.

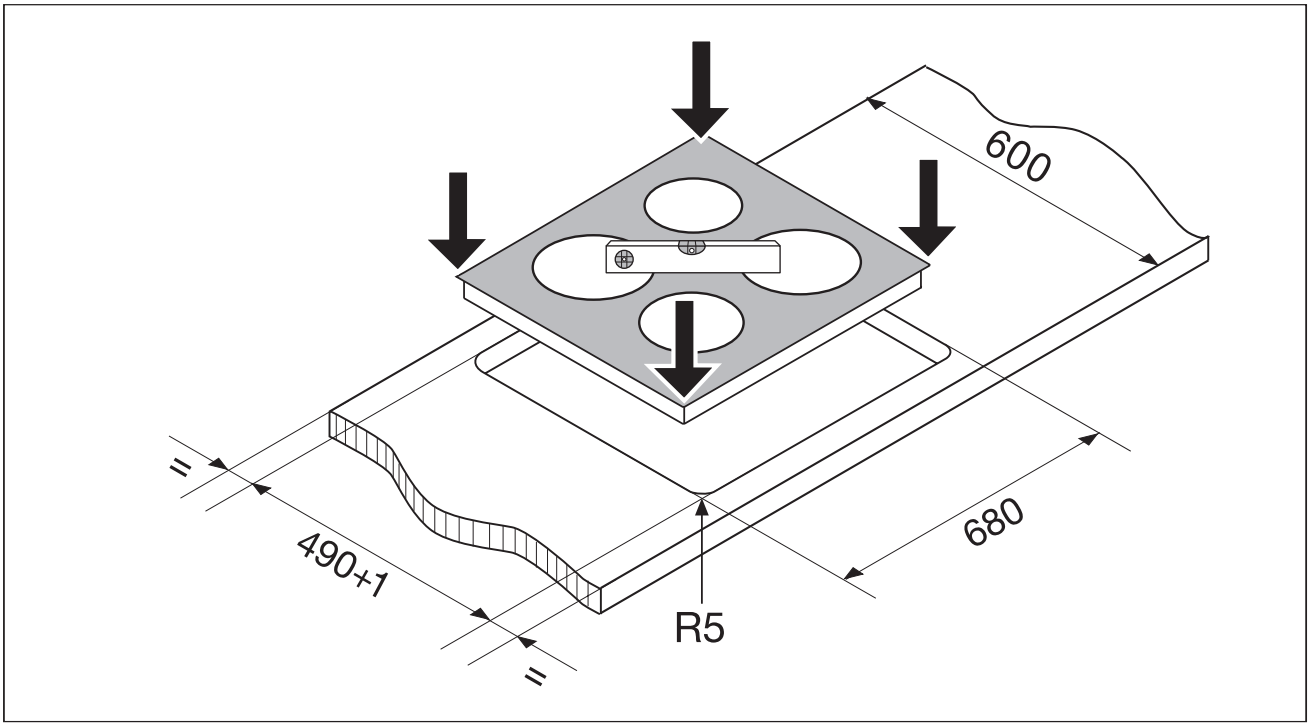
Montere selvklæbende tætningsliste

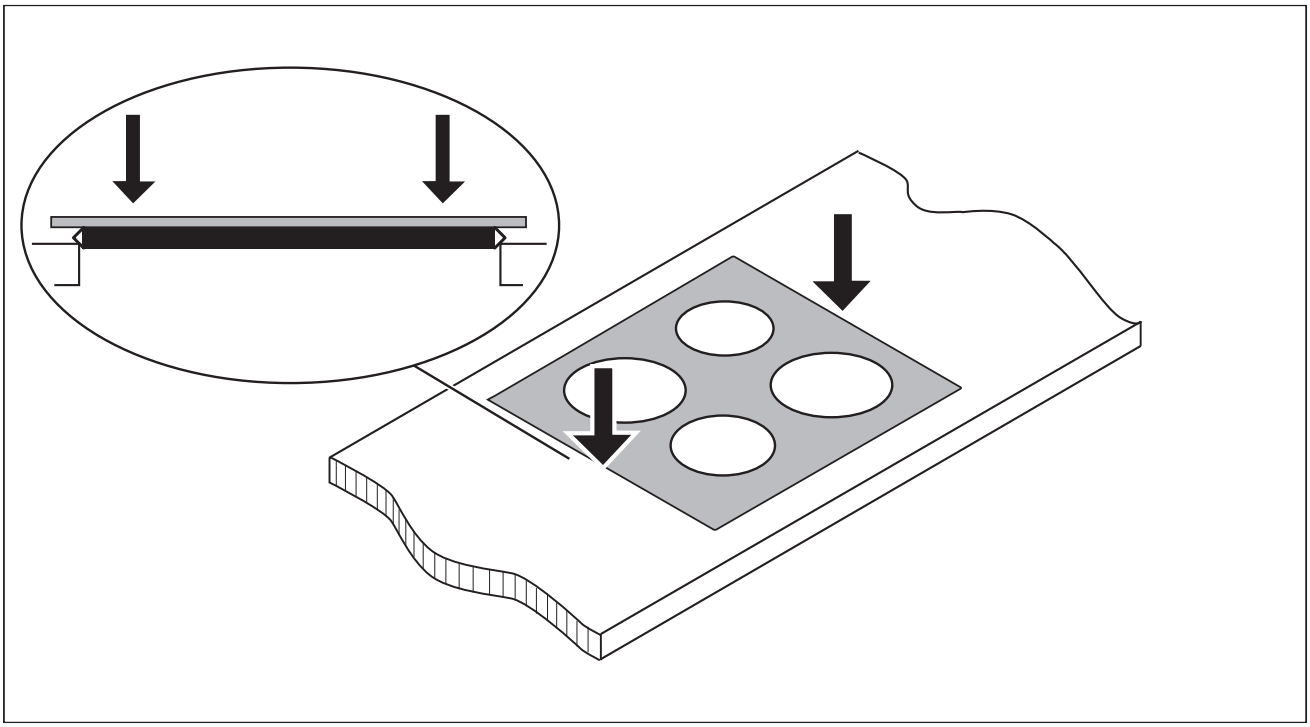
- Rengør bordpladen omkring udskæringen.
- Den medfølgende tætningsliste er selvklæbende på den ene side; den klæbes rundt langs undersiden af kogesektionen, langs yderkanten af den glaskeramiske plade. Tætningslisten må ikke strækkes. Samlingen skal være midt på en side. Efter afkortning (læg nogle mm til) trykkes de to ender mod hinanden i en stump vinkel.
- Til montering med overlæg bruges den tætningsliste, der måler 6x2mm.

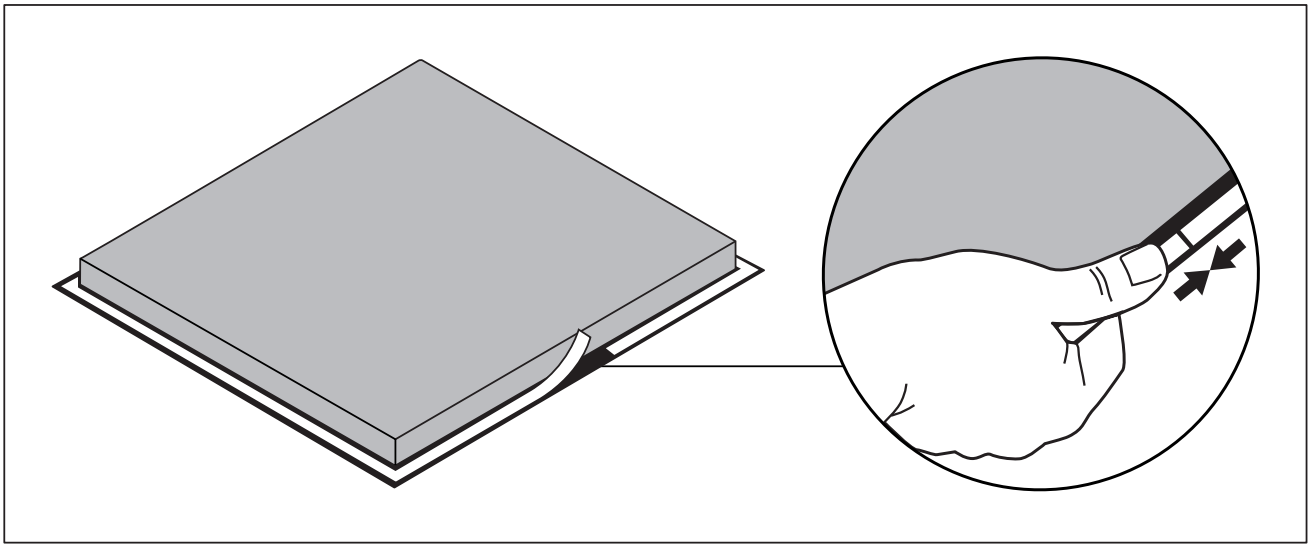
Montering, med overlæg

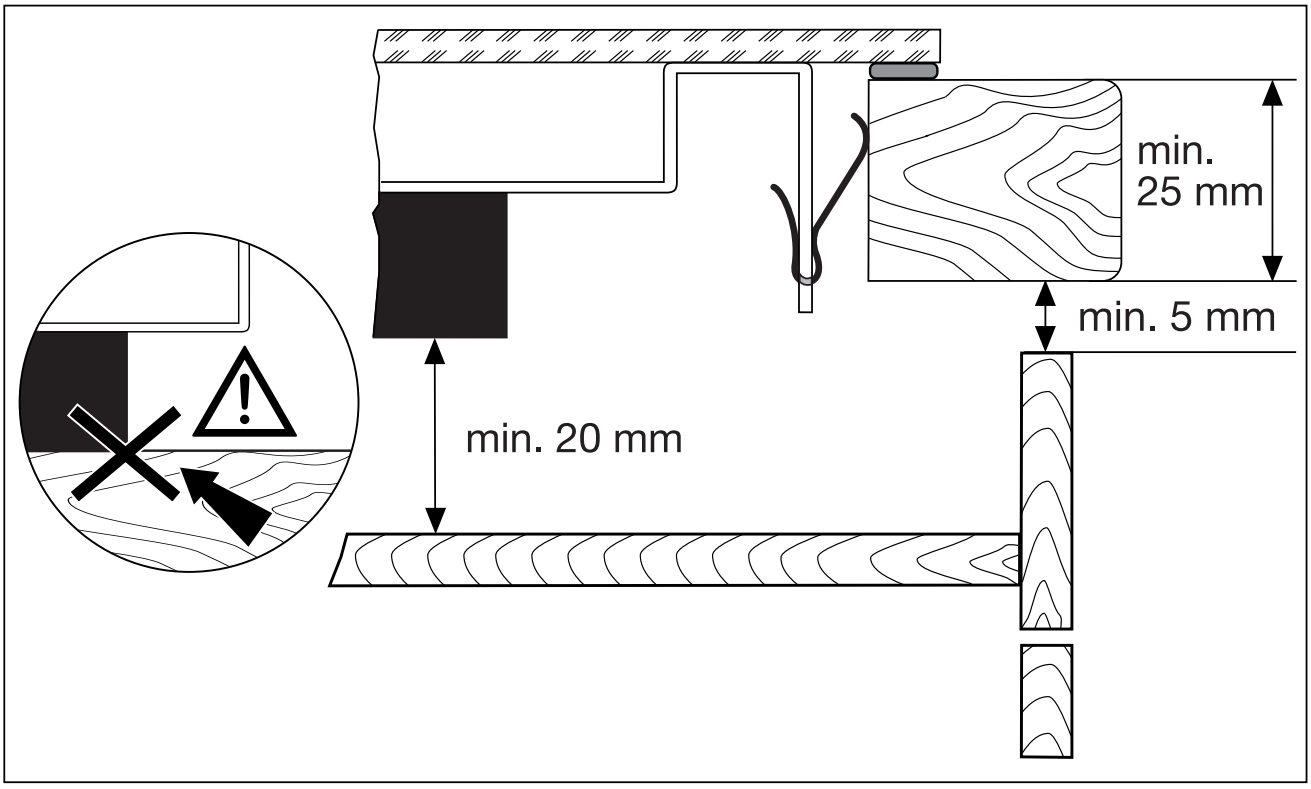


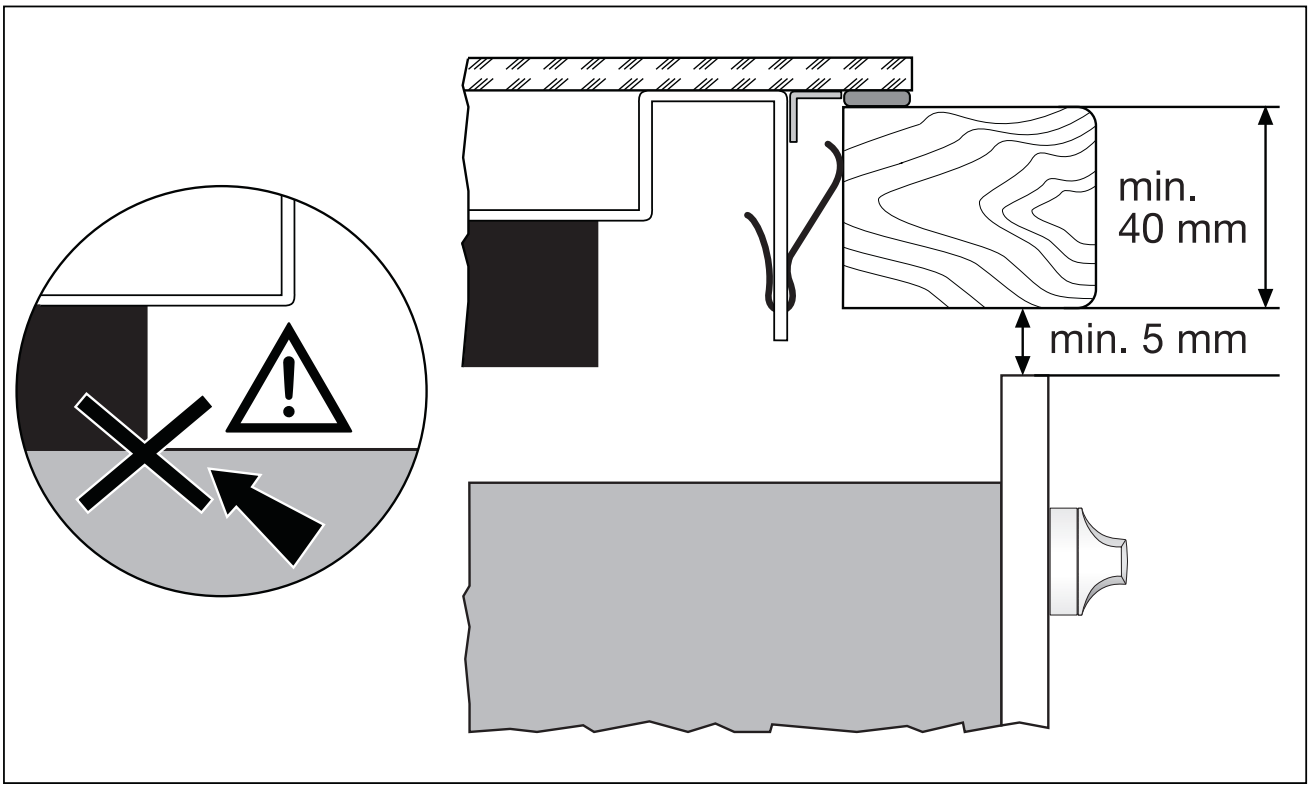



600
=
490+1
=
680
R5

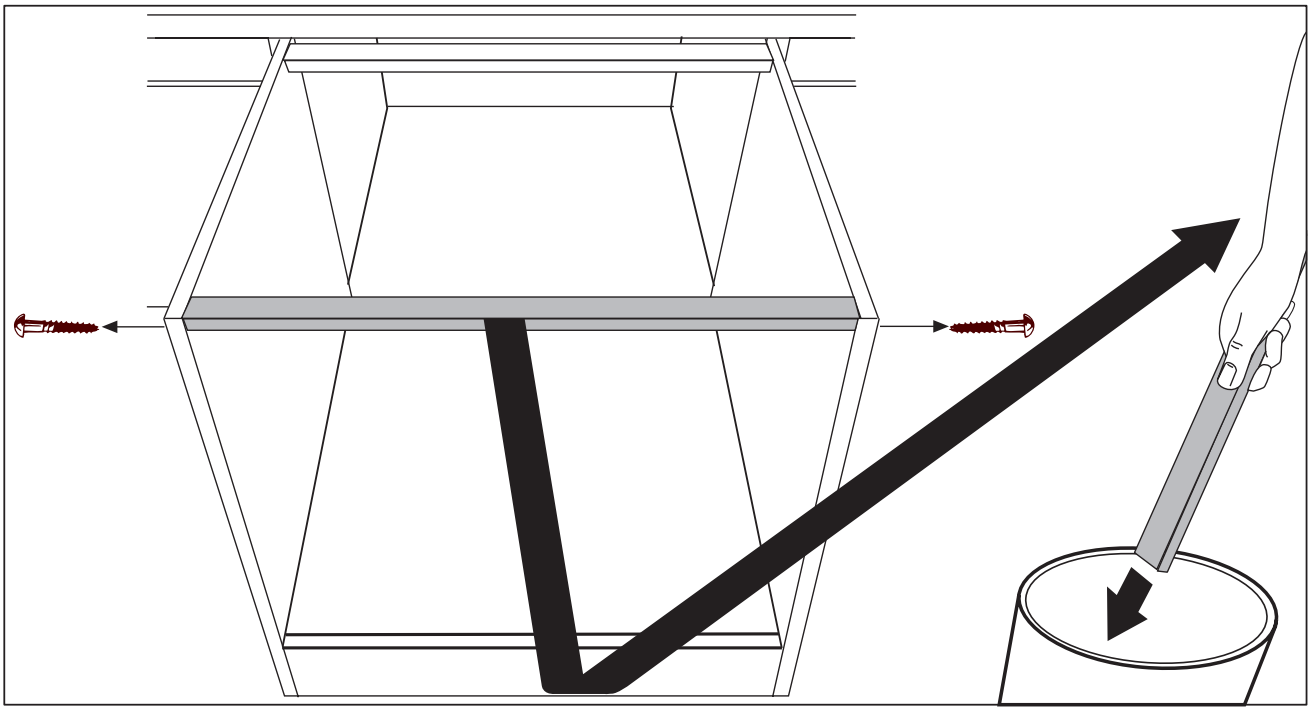


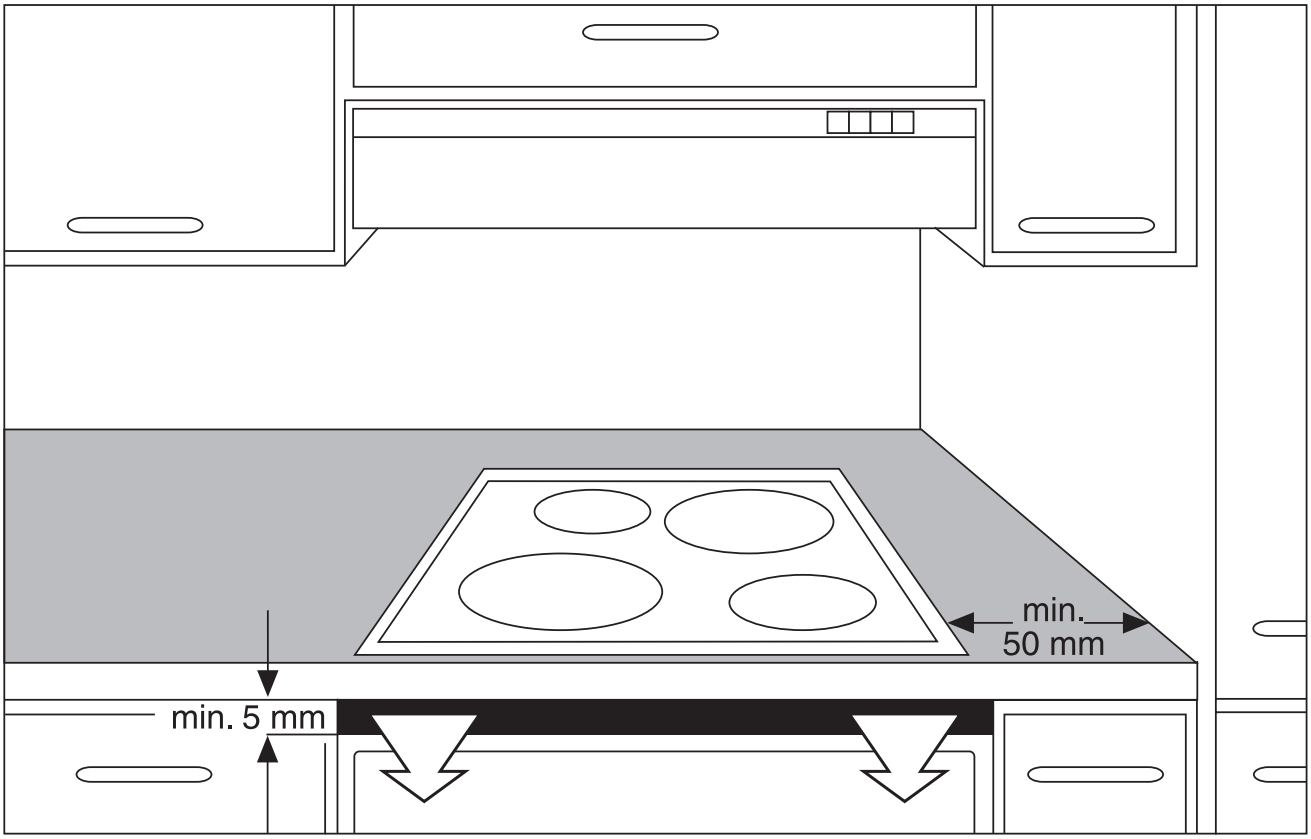


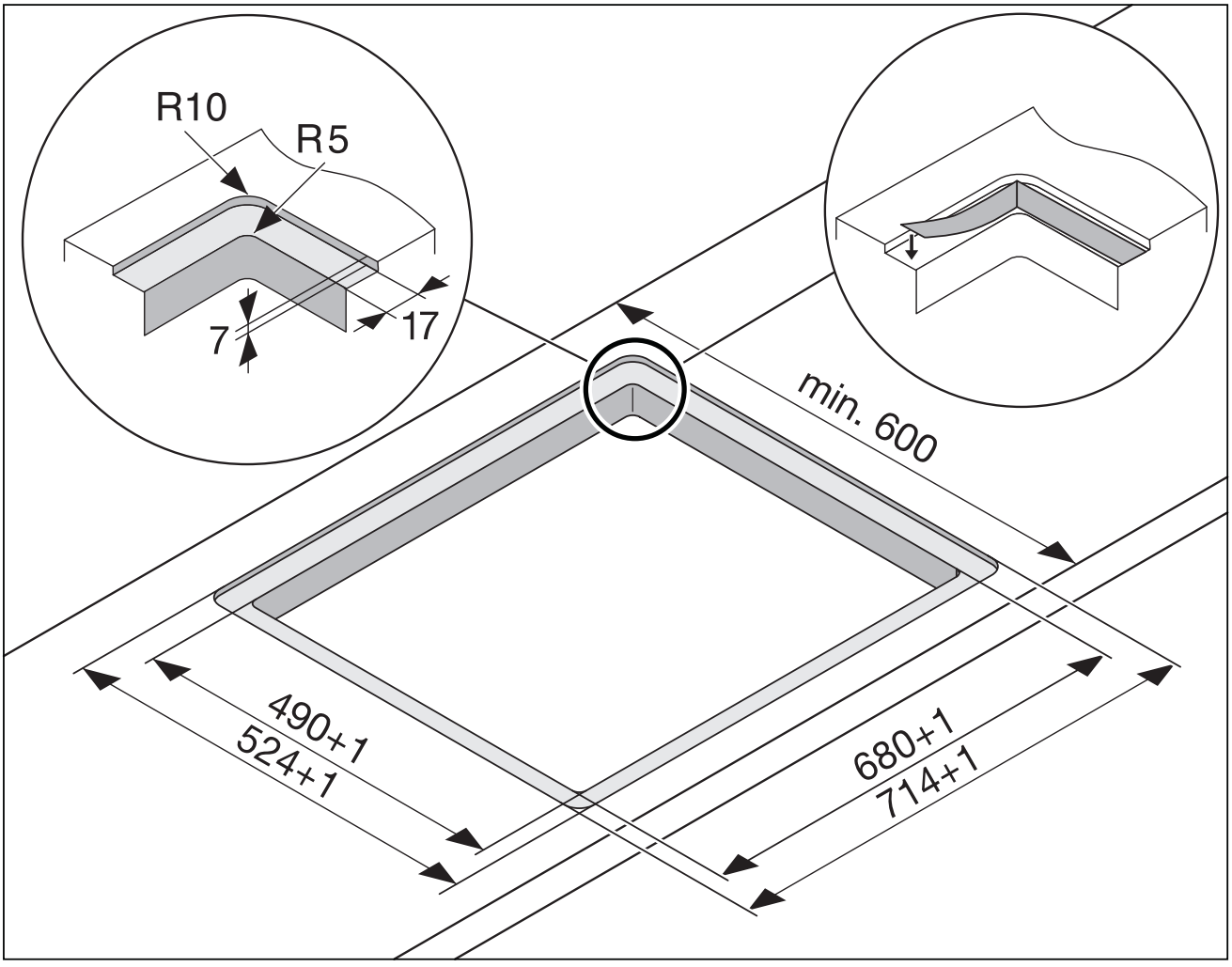

min.
25 mm
min. 5 mm
min. 20 mm

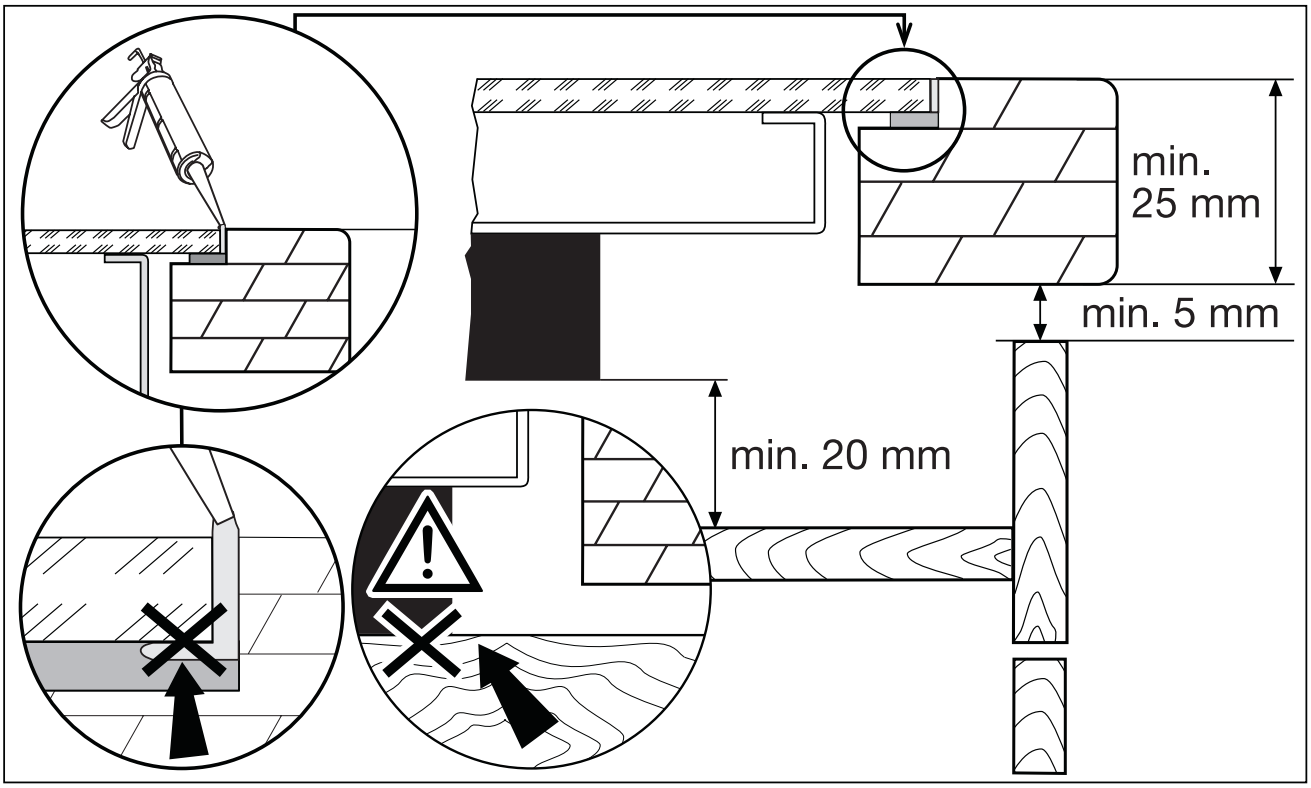


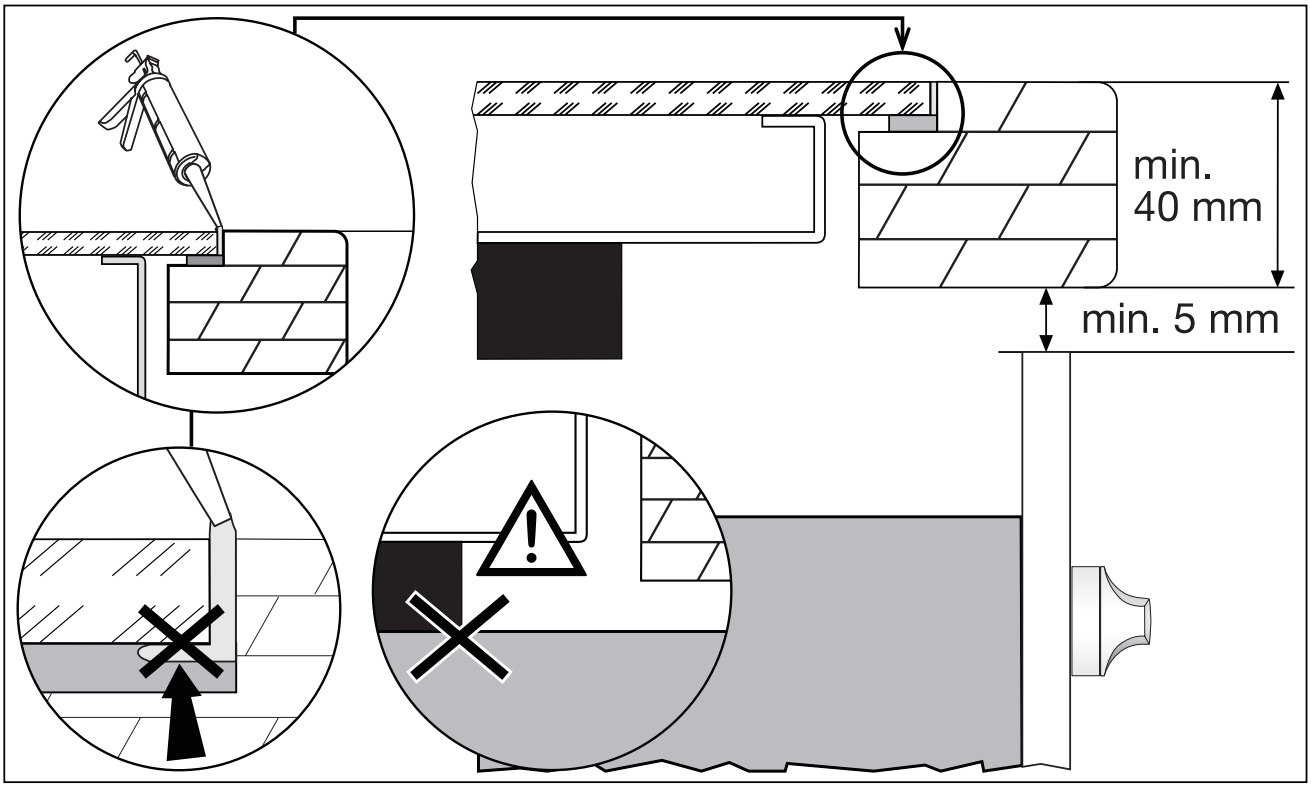
Planmontering



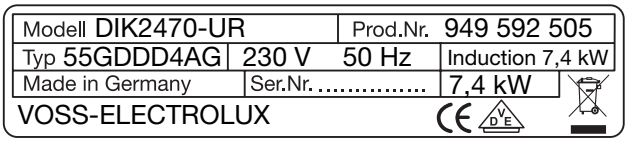

min.
50 mm
min. 5 mm


R10
R5
7
17
min. 600
490+1
524+1
680+1
714+1


min.
25 mm
min. 5 mm
min. 20 mm


min.
40 mm
min. 5 mm

Typeskilt


Modell DIK2470-UR
Prod.Nr. 949 592 505
Typ 55GDDD4AG
230 V 50 Hz
Induction 7,4 kW
Made in Germany
Ser.Nr. .....
7,4 kW
VOSS-ELECTROLUX

Garantibetingelser

Danmark

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt.
Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet „Service“

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.

Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af „Lov om produktansvar“. Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Kundeserviceadresser

Danmark

Service

bestilles hos Electrolux Service A/S på
Telefon 70 11 74 00 eller Fax 75 91 44 43

Reservedele

Private bestiller hos nærmeste forhandler eller på telefon 86 25 02 11 og
Forhandlere bestiller på telefon 45 88 77 55
Reservedele og tilbehør kan også bestilles on-line på
http://www.electrolux.dk

Service

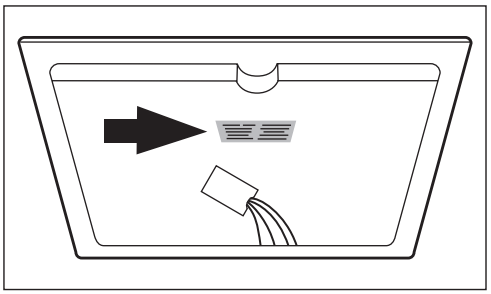
Ved tekniske forstyrrelser bedes De først undersøge, om De selv kan løse problemet ved hjælp af brugsanvisningen (kapitlet „Hvad gør man, hvis ...“).

Hvis De så ikke kan løse problemet, bedes De kontakte kundeservice eller en af vore servicepartnere.

For hurtigt at kunne hjælpe Dem skal vi bruge følgende oplysninger:

– model
– produktnummer (PNC)
– serienummer (S-No.)
  (numrene står på typeskiltet)
– problemets art
– eventuel fejlmeddelelse, der vises på apparatet
– trecifrede bogstav-/talkombinationer i glaskeramikken

Vi råder Dem til at notere de nødvendige oplysninger om apparatet her, så De har dem ved hånden.



Model: .....

PNC: .....

S-No: .....

822 925 534-A-120106-01

VOSS

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes

From the Electrolux Group. *The world´s No.1 choice.*

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. kr. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.